

Orangen in Cognac

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Ungespritzte Orangen Duennschalig
1	kg	Zucker
8		Nelken
1	Ltr.	Cognac

Anleitung:

Die gewaschenen ungeschaelten Orangen quer zur Faser in Scheiben schneiden und immer abwechselnd mit Zucker und Nelken in Glaeser schichten.

Mit Cognac auffuellen und darauf achten, dass der Fluessigkeitsspiegel ca. 1 Zentimeter ueber der obersten Scheibe liegt. Gut verschlossen zwei Wochen lagern.

Z.B. zu Vanilleeis, Schlagsahne und etwas Krokant.